



LE CANIETTE

VIGNAIOLI DA QUATTRO GENERAZIONI

VITIGNI: 50% Sangiovese - 50% Montepulciano

VINIFICAZIONE: macerazione dai 6 ai 9 giorni
in tini di rovere da 60 hl

AFFINAMENTO: malolattica e affinamento in barrique
nuove per 36 mesi.
10 mesi minimo in bottiglia

ZONA: Ripatransone, Contrada Piaggiole e Contrada Canali
Particelle catasto F 11 (80-62-63-167) F 12 (170)
Terreno misto sciolto con presenza di calcare
dai 280 ai 400 mt. altitudine

ALLEVAMENTO: 5000 ceppi
a cordone speronato

RESA UVA/ETTARO: circa 40 quintali

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore | Rosso rubino

Odore | Frutti rossi tendenza al maturo
con sentori di spezie, grafite e cioccolato

Gusto | Intenso, persistente e giustamente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
18/20 gradi

ABBINAMENTI:
piatti di carne elaborati,
selvaggina

CONTENUTO IN ALCOOL: 14.00%

CONTENUTO IN ZUCCHERI: 2.50 gr/lit

CONTENUTO IN ACIDO: 5.8 gr/lit

CONFEZIONE: 6 bottiglie in cartone serigrafata,
in posizione orizzontale.

GRAPES: 50% Sangiovese - 50% Montepulciano

WINEMAKER NOTES: soaking for 6-9 days in 60 hl oak vats

FINING: malolactic fermentation and aging in new oak barrels for
36 months. At least 10 months bottling aging

PRODUCTION AREA: Ripatransone, Contrada Canali
Land lot F 11 (80-62-63-167) F 12 (170)

Sandy soil with limestone presence from 280 to 400 m

WINE TRAINING SYSTEM: 5000 pruned-spur
cordon-trained vines

YIELD: 40 hl/ha (2.9 ton/acre)

TASTING

NOTES:

Color | Dark ruby red

Aroma | Ripening red fruits, scents of herbs, graphite
and chocolate

Palate | Strong, persistent, tannin-rich

SERVING TEMPERATURE:

18/20°C 60.8°F- 64.4°F

FOOD PAIRING: rich meat courses, game meat

ABV: 14.00%

RESIDUAL SUGAR: 2.50 gr/lit

T.A.: 5.8 gr/lit

PACKAGING: 6-bottle cardboard wine box, bottles
placed horizontally



NERO DI VITE

ROSSO PICENO D.O.C.

(selezione / selection)

Le Caniette di G & L Vagnoni Soc.Agr.Sempl. - C.da Canali 23 63065 Ripatransone

Tel: 0735.9200 | Fax: 0735.91028 | Email: info@lecaniette.it | P.I. 01709870446

